



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TARÇIN RÜYASI

Malzeme:

125 gram Bizim Mutfak Margarin

1 ay bardağı toz şeker

8 ay bardağı Bizim Mutfak Un

1 ay kaşığı tarçın

1 su bardağı ceviz

Üzeri için :

1 su bardağı toz şeker

1 tatlı kaşığı tarçın

Derin bir kabin içinde oda sıcaklığında yumuşamış olan margarin, tozşeker, un ve tarçını karıştırın. Hamur kıvamını aldıktan sonra ceviz ekleyip kurabiyenin ktır ktır olması için çok yoğurmadan cevizin karışmasını sağlayın. Hamurdan küçük parçalar kopartıp fazla yassılaştırmadan yuvarlayın. Yağlanmış ya da yağlı kağıt ile kaplanmış fırın tepsisine aralıklı dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika kontrollü olarak pişirin. (Çok kurumazsa daha lezzetli olur.) Üzeri için 1 su bardağı tozşekeri ve 1 tatlı kaşığı tarçını bir kasede karıştırın. Pişen kurabiyeler sıcakken üzerlerine tozşeker-tarçın karışımından serpin. Oda sıcaklığında bekletip soğuttuktan sonra servis yapın.